Español

KING KOOKER®

HORNILLOS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE

QUEMADORES A CHORRO Y MIXTOS

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

NÚMERO DE MODELO/SERIE ______________

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA ENSAMBLAR CORRECTAMENTE Y USAR EL APARATO DE MANERA SEGURA. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y USAR EL APARATO. SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES AL USAR EL APARATO.
GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue.
Jefferson, LA 70121
Si tiene algún problema o inquietud
llámenos gratis al
1-800-783-3885
De 7:30 AM a 3:30 P.M. Hora Central • De lunes a viernes
(504) 736-0201
www.kingkooker.com



NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.



Si huele a gas:

1. Cierre la válvula de gas que alimenta al aparato.

2. Extinga cualquier llama abierta.

3. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente.

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR INCENDIOS O EXPLOSIONES QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

⚠ PELIGRO

1. Nunca haga funcionar este aparato sin vigilancia.

2. Nunca haga funcionar este aparato a menos de 10 pies o 3.05 m de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas. No coloque el artefacto debajo de NINGUNA construcción.

3. Use unidades que funcionan a propano únicamente al aire libre. Los riesgos implícitos son incendios y emanaciones de monóxido de carbono. La falta de ventilación puede producir lesiones o la muerte.

4. Nunca haga funcionar este aparato a menos de 25 pies o 7.5 m de cualquier líquido o vapor inflamable.

5. No llene el recipiente para cocinar por encima de la línea máxima de llenado *(si corresponde)*.

6. Al cocinar en aceite o grasa, siempre utilice el termómetro suministrado y no permita nunca que el aceite o la grasa se caliente más de 350 °F (177 °C). Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a echar humo, APAGUE inmediatamente el quemador o el suministro de gas.

7. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después del proceso de calentamiento. No toque nunca el aparato hasta que los líquidos se hayan enfriado a 100°F, o 38°C, o menos.

8. Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente. No intente apagar con agua un fuego de aceite o grasa. Cuando cocine, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. En algunas circunstancias, un extintor tipo BC o ABC puede contener este tipo de incendio.

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.



LEA Y COMPRENDA ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.

1) **Este aparato debe ser VIGILADO. NO lo deje desatendido mientras el quemador está encendido o cuando calienta aceite, grasa o agua, o mientras cocina. Vigile el aparato mientras siga caliente después de cocinar [aceite, grasa o agua a más de 100 °F (38 °C)]. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después de haber terminado de cocinar.**

2) **Mantenga siempre a los niños, a cualquier persona no autorizada y a las mascotas lejos del aparato.**

3) **El uso del alcohol y las drogas con o sin receta puede deteriorar sus habilidades para ensamblar adecuadamente o para manejar con seguridad este aparato. NO ensamble ni maneje este aparato si está usando alcohol o drogas con o sin receta.**

4) **Este aparato es para cocinar AL AIRE LIBRE solamente. NO lo use en edificios, garajes, carpas ni en ningún otro espacio interior. NO lo use dentro ni encima de ningún vehículo o barco recreativo. No use NUNCA este aparato como calentador.**

5) **No coloque este aparato bajo NINGUNA estructura por encima de la cabeza. Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3.05m) desde los lados, frente y parte trasera del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de cualquier material combustible. No utilice el artefacto en ningún balcón o terraza de un departamento o condominio, ni debajo de éstos.**

6) **Al cocinar, la freidora/hervidora debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, libre de materiales combustibles, como el ladrillo o el cemento, o la tierra. No son apropiadas las superficies como la madera, el asfalto o el plástico, ya que pueden quemarse, ampollarse o derretirse.**

7) **Examine todas las conexiones del hornillo para asegurarse de que no tengan fugas antes de cada utilización. Mantenga la manguera de abastecimiento de combustible lejos de cualquier superficie calentada. Sólo debe usarse con este artefacto el ensamble de manguera LP y regulador de Metal Fusion, Inc.**

8) **Este artefacto no debe utilizarse para freír pavos.**

9) **Al cocinar en aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y uso adecuado del termómetro. Si el termómetro que viene con la freidora/hervidora se ha perdido o estropeado, deberá obtener el termómetro de reemplazo especificado por Metal Fusion, Inc. antes de usar el aparato.**

10) **Si la temperatura del aceite para cocinar supera los 350 °F o 177 °C, o si el aceite comienza a echar humo, cierre inmediatamente el suministro del gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F o 177 °C antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones de este manual.**

11) **Al cocinar en aceite o grasa, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. Si ocurre un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame a los bomberos inmediatamente. Un extintor tipo BC o ABC podría contener el fuego en algunas circunstancias.**

12) **No llene NUNCA la olla por encima de la marca de llenado con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer el nivel adecuado de aceite, grasa o agua.**

13) **Al echar agua o hielo de cualquier origen al aceite o grasa puede hacer que se derrame y causar quemaduras graves por la salpicadura. Al freír en aceite o grasa, todos los alimentos DEBEN estar completamente descongelados y secados con un trapo antes de meterlos a la freidora.**

14) **No eche nunca alimentos o accesorios al líquido de cocinar caliente. Coloque despacio los alimentos o accesorios dentro del líquido para cocinar para evitar que salpique o se desborde. Al sacar alimentos del aparato, tenga cuidado para evitar las quemaduras de los líquidos de cocina calientes.**

15) **Este aparato y la olla, incluso los mangos y las tapas, se calientan de manera peligrosa al usarlos. Use agarraderas para ollas o guantes para hornos bien aislados para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de líquidos calientes. Recomendamos usar también gafas de seguridad para protegerse de las salpicaduras de aceite. El aceite permanece peligrosamente caliente por horas después de usarlo.**

16) **NO coloque la olla vacía en el aparato cuando esté funcionando. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla mientras el aparato esté funcionando. No use nunca una olla más grande que la capacidad y diámetro especificados en este manual.**

17) **Si llueve, nieva, graniza, o cae cualquier otro tipo de precipitación mientras cocina con aceite y grasa, tape inmediatamente la olla y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente transportar el aparato o la olla.**

18) **NO transporte el aparato mientras esté funcionando. Permita que se enfríe la olla hasta los 100 °F o 38 °C antes de moverlo o guardarlo.**

19) **Evite tropezar o chocar con el aparato para evitar el contacto con el artefacto caliente, derrames o salpicaduras de líquidos calientes.**

20) **Consulte la sección de Utilización y Cuidado para ver la información sobre el tanque de Gas LP. Se debe usar un tanque de 20 libras (9 kg) con este hornillo. El tanque de suministro de gas LP debe tener un aro protector y debe estar construido y etiquetado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas LP por el Ministerio de Transporte de los EE.UU. (DOT), o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods*. No guarde los tanques de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. No llene nunca el tanque más del 80%. Para que se eliminen los vapores adecuadamente, el tanque de 20 libras (9 kg) debe usarse en posición vertical. El cilindro debe apagarse cuando no está en funcionamiento. No seguir estas instrucciones y advertencias puede causar incendios o explosiones que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**

21) **Este aparato no está diseñado para utilización comercial.**

22) **Use aparatos King Kooker® sólo de acuerdo a las ordenanzas estatales y locales o, si no existen códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, *Natural Gas and Propane Installation Code*.**



NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

ÍNDICE

METAL FUSION, INC.
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE CUBRE ESTA GARANTÍA
Esta garantía cubre cualquier defecto de materiales o fabricación de todos los componentes de este hornillo para cocinar al aire libre con las excepciones que se indican a continuación.

CUÁNTO DURA LA COBERTURA
Esta garantía es válida por un año desde la fecha de la compra. Guarde su recibo con este manual para referencia futura.

LO QUE NO CUBRE
Esta garantía no cubre lo siguiente:

Daños indirectos o incidentales. Esta garantía ***no*** cubre los daños indirectos o incidentales que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre. La responsabilidad de Metal Fusion, Inc. está, en cualquier caso, limitada al precio de la compra original de este hornillo para cocinar al aire libre y se mantiene vigente sólo mientras el producto retenga la configuración original en que fue construido. Algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos o incidentales, así que es posible que la limitación o exclusión descrita anteriormente no le corresponda a usted.

Manejo negligente. Esta garantía ***no*** cubre los daños que surjan de cualquier manera debido a la utilización negligente de este hornillo para cocinar al aire libre.

Equipo alterado, reparado o maltratado. Esta garantía ***no*** cubre los daños que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre si ha sido alterado o reparado por personas a parte de Metal Fusion, Inc., o si ha sido abusado o maltratado, o si ha sido usado de cualquier manera que contradiga las instrucciones de operación del fabricante, incluso, entre otras cosas, cualquier daño a las ollas del consumidor por haberlas colocado vacías en un hornillo encendido.

Otras supuestas responsabilidades. A menos que la ley indique lo contrario, esta garantía ***no*** cubre ningún cargo de responsabilidad que surja de cualquier manera por el uso de este producto cuando dicho cargo de responsabilidad haya sido supuestamente asumido por cualquier otra persona o agente.

Pintura, descoloración y herrumbre. Esta garantía ***no*** cubre la pintura del hornillo para cocinar al aire libre, ya que con su utilización normal, la pintura se quemará. Esta garantía tampoco cubre la descoloración o herrumbre ya que estos fenómenos son parte del desgaste normal del hornillo.

LO QUE METAL FUSION, INC. HARÁ
Metal Fusion, Inc. reparará o reemplazará cualquier hornillo para cocinar al aire libre que demuestre tener defectos de materiales o fabricación. En caso de que la reparación no sea posible o económicamente practicable, Metal Fusion, Inc. reemplazará su hornillo para cocinar al aire libre con un hornillo para cocinar al aire libre idéntico o sustancialmente equivalente. Metal Fusion, Inc. realizará este servicio gratuitamente, excepto por los gastos de envío del hornillo para cocinar al aire libre o de las partes.

CÓMO CONSEGUIR SERVICIO
En caso de que experimente problemas o malfuncionamiento con su hornillo para cocinar al aire libre, simplemente llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL
Esta garantía le da derechos específicos, y puede que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

INSCRIPCIÓN DEL PROPIETARIO



Estimado cliente,

¡Gracias por comprar un hornillo King Kooker®! Por favor dedique unos minutos a llenar su formulario de inscripción y enviárnoslo. Siempre nos agrada escuchar comentarios y sugerencias de nuestros clientes sobre nuestros productos. Al completar esta inscripción usted nos permite comunicarnos con usted si surge la necesidad. Por favor guarde su recibo con su manual de instrucciones. Lo necesitará como prueba de compra para que nosotros le ayudemos si surge algún problema con su hornillo.

Nombre:____

E-Mail: ____

Dirección: ____

____

____

Número de teléfono: ____________________________________

Modelo # ____

Fecha de compra_______________________________________

Lugar de compra _______________________________________

Precio pagado ____

¿Fue esto un regalo _____ o _____ lo compró usted mismo?

____

____

Comentarios:

____

____

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES SATISFACER AL CLIENTE. Si tiene cualquier pregunta o problema, llámenos al 1-800-783-3885 antes de devolver este producto al lugar donde lo compró. Por favor tenga su recibo a mano cuando llame.

GRACIAS,
DISFRUTE DE SU EXPERIENCIA.

CORTAR AQUÍ

PEGAR AQUÍ CON CINTA ADHESIVA

DOBLAR

Ponga un
sello
aquí

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121

DOBLAR

SECCIÓN I

ENSAMBLAJE DEL HORNILLO PARA COCINAR AL AIRE LIBRE



ANTES DE USAR EL APARATO, DEBE LEER Y COMPRENDER EL MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

LLAVE TORSIOMÉTRICA O LLAVE AJUSTABLE, SOLUCIÓN PARA PRUEBA DE FUGAS

1. Antes de ensamblar, compruebe que todos los componentes del hornillo estén incluidos en el embalaje. Identifique estas partes del hornillo con el dibujo de ensamblaje. Los accesorios como las ollas pueden variar según el modelo. Consulte la lista de accesorios en la caja de su hornillo. Las siguientes partes se consideran esenciales y deben estar incluidas en el embalaje independientemente del número del modelo (solamente para los modelos certificados).

   Lista de partes necesarias:

   Soporte del hornillo, placa térmica, manguera LP y regulador, termómetro(s)

   Si falta alguna de estas partes, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al 1-800-783-3885 de 7:30 a.m. a 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes para solicitar los repuestos.
2. Lea las instrucciones de ensamblaje, y comprenda la secuencia del ensamblaje antes de comenzar a ensamblar su hornillo.

ENSAMBLAJE DE C90PK / C90PKB / C90H/SPK / C90SSPK

Si en su embalaje se incluye una placa térmica para ensamblar (tres placas metálicas planas), siga las instrucciones que figuran a continuación.

a. Localice las tres placas separadas. Colóquelas en una superficie plana como se muestra a continuación en la Figura 1. Si una de las placas tiene un corte a lo largo del borde interior, ésta debe instalarse en la extensión ajustable del deflector cuando siga las instrucciones. (Algunas unidades se han diseñado con cortes centrales más grandes, sin el corte de la extensión del deflector el cual se eliminó del diseño. Algunos modelos no incluyen un deflector ajustable).

b. Coloque el borde interior redondeado de una placa contra el tubo inyector vertical que se encuentra en el centro del hornillo. La placa encajará alrededor de la pata del aparato mediante los cortes realizados en la placa. Repita el procedimiento con la segunda placa. Alinee los orificios para pernos de la primera y de la segunda placa, y únalas con el perno, la arandela de presión y la tuerca. Repita el procedimiento con la tercera placa. Ajuste todos los pernos y las tuercas. Consulte la Figura 2 que se muestra a continuación para observar el ensamblaje correcto de la placa térmica.

Figura 1

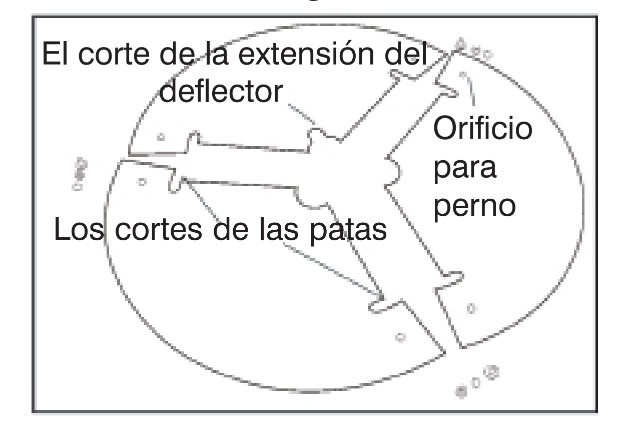
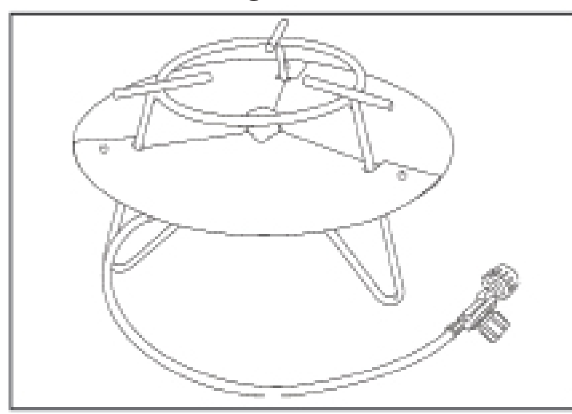


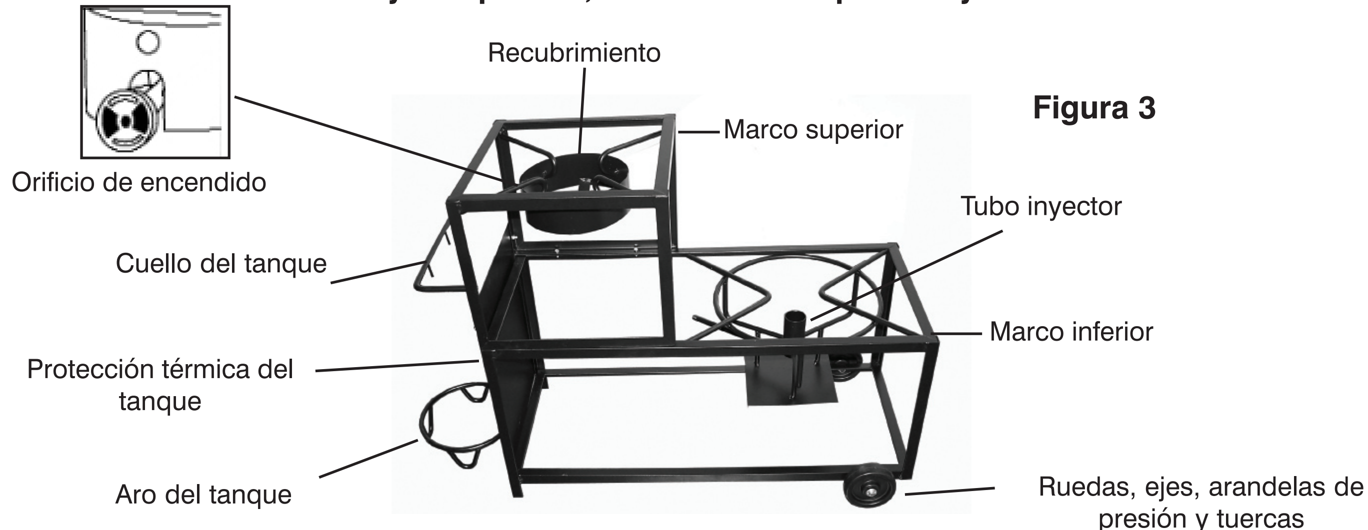
Figura 2



ENSAMBLAJE DE 94/90TKD

Consulte la siguiente ilustración para identificar las piezas.

Se incluyen 6 pernos, 8 arandelas de presión y 8 tuercas



1. Coloque el marco superior de la unidad sobre el marco inferior de la unidad como se muestra en la Figura 3 anterior. Verifique que el orificio de encendido ubicado en la cubierta para viento en el marco superior no esté orientado en dirección al quemador a chorro, sino hacia el exterior del marco del hornillo. Alinee los orificios del marco superior y del inferior. Coloque cuatro pernos a través de los orificios en el marco superior e inferior de la unidad. Ajústelos con una llave, junto a las arandelas de presión y las tuercas provistas.

2. Conecte las ruedas al marco inferior de la unidad, con las arandelas de presión, las tuercas y los ejes provistos, como se muestra en la imagen.

3. Una, con dos pernos, la protección térmica del tanque a la parte exterior del marco superior, como se muestra en la imagen. Ajústela con una llave, junto a las arandelas de presión y las tuercas provistas. Vea la Figura 4 a continuación.



Figura 4

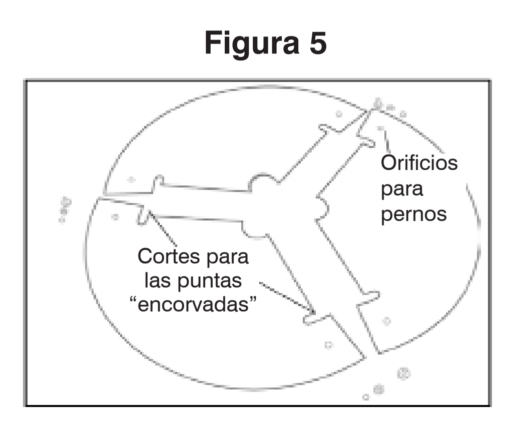
Vista del acoplamiento desde el interior de la estructura del carrito

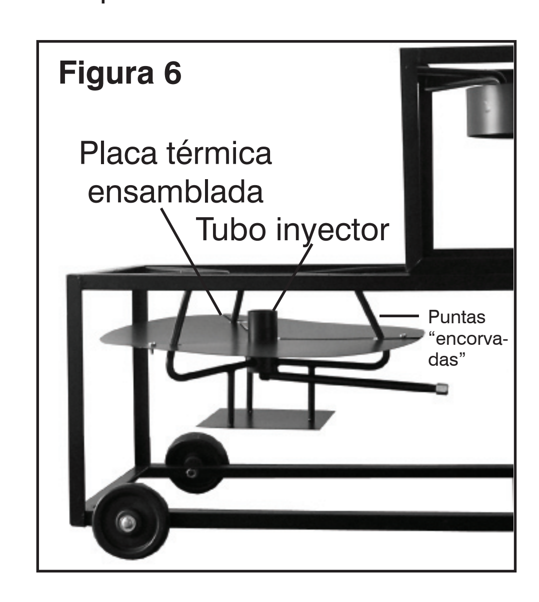
4. Coloque los extremos roscados del cuello del tanque en los orificios que se encuentran sobre el marco superior como se muestra en la imagen (las dos lengüetas deben apuntar hacia abajo). Ajústelos con una llave, junto a las arandelas de presión y las tuercas provistas. Vea la Figura 4 anterior.

5. Con las grapas con forma de “U” que están soldadas a la parte exterior del marco, una el aro del tanque al marco inferior como se muestra en la Figura 3.

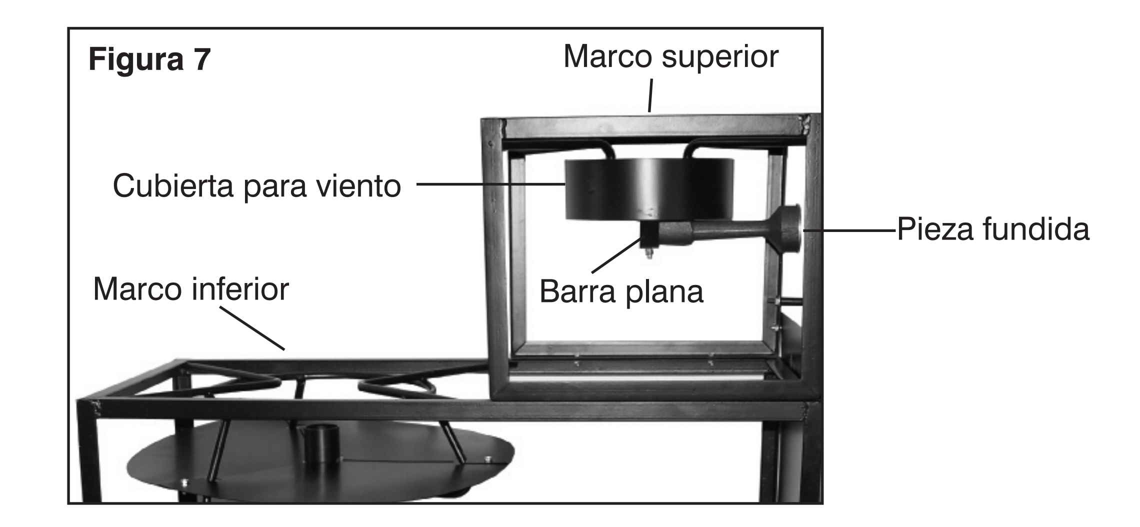
6. Localice las tres partes separadas de la placa térmica. Disponga las placas en una superficie plana como se muestra en la Figura 5. Coloque el borde interior redondeado de una placa contra el tubo inyector vertical que se encuentra en el marco inferior. Al instalarla, la parte inferior de la placa debe quedar situada sobre las puntas “encorvadas” (3 puntas “encorvadas” soldadas al lateral del tubo inyector). La placa encajará alrededor del área encorvada de la punta mediante los cortes realizados en la placa. Repita el procedimiento con la segunda placa. Alinee los orificios para pernos de la primera y de la segunda placa, y únalas con el perno, la arandela de presión y la tuerca. Repita el procedimiento con la tercera placa. Ajuste todos los pernos y las tuercas. La Figura 6 muestra el ensamblaje correcto de la placa térmica.

Figura 5



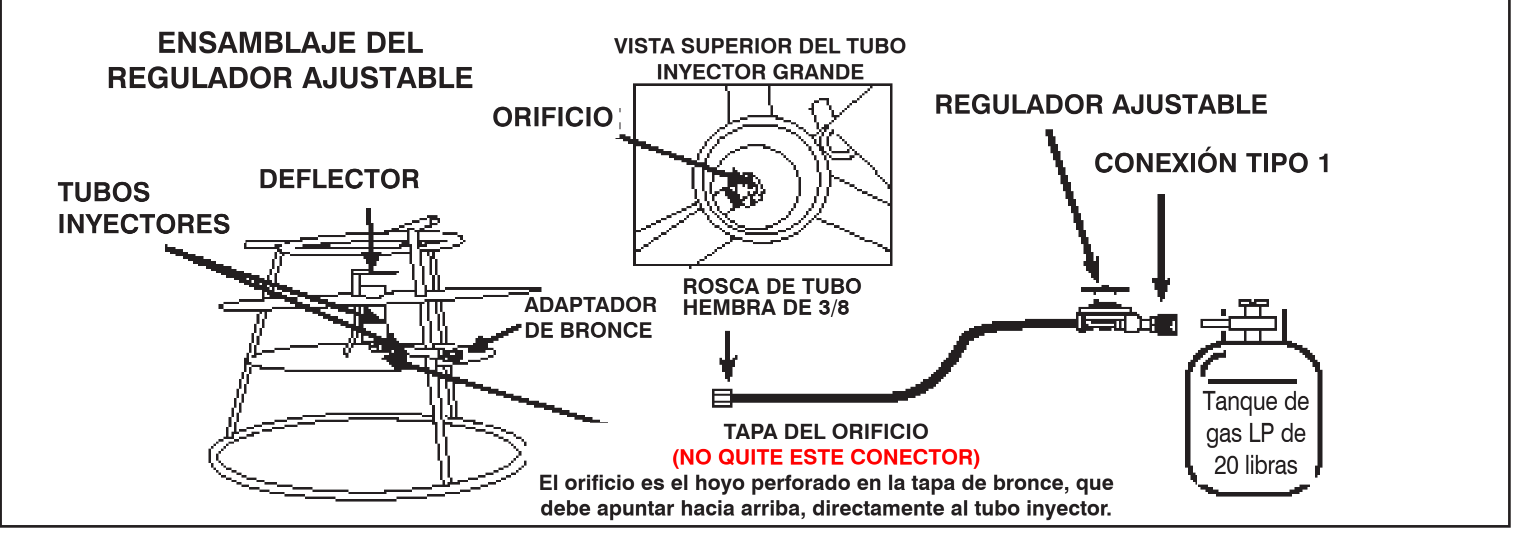


7. Coloque la pieza fundida en el marco superior a través de las siguientes instrucciones:
   a. Retire la tuerca superior del perno de la pieza fundida. Deje la tuerca inferior unida y ajustada (si corresponde).
   b. Coloque el perno de la pieza fundida en el orificio perforado en la barra plana que está soldada a la base de la cubierta para viento.
   c. Coloque nuevamente la tuerca del perno de la pieza fundida. Ajuste con la llave. Asegúrese de que la pieza fundida apunte hacia arriba y esté firme.
   d. La Figura 7 muestra el ensamblaje de la pieza fundida.



ENSAMBLAJE DE LA CONEXIÓN DE LA MANGUERA

1. Consulte el diagrama apropiado entre los detallados a continuación para obtener instrucciones para su hornillo.
2. Ajuste con una llave la rosca de tubo hembra de 3/8 pulg. al adaptador de bronce. Si fuera a ensamblar una manguera a un quemador de fundición, determine si su manguera tiene un extremo giratorio de tubo hembra de 3/8 pulg. o un extremo roscado de tubo macho de 1/8 pulg. Si su hornillo tiene un extremo giratorio hembra de 3/8 pulg., ajústelo con una llave a la semiunión preinstalada que se encuentra en el quemador de fundición. Si tiene un extremo roscado de tubo macho de 1/8 pulg., ajuste el conector de la manguera al tubo Venturi con una llave torsiométrica, hasta un momento de torsión de 95 a 105 libras/pulgadas. Como alternativa, ajústelo bien manualmente y luego, con la llave, ajuste de 1 a 1 1/2 vueltas más.
3. Las conexiones de la manguera al quemador (adaptador de bronce) deben estar ajustadas y con prueba de fugas. Consulte las instrucciones para la prueba de fugas antes de usar.
4. Para obtener más instrucciones, consulte en este manual la sección **Utilización y cuidado**.



* Los modelos pueden ser distintos a los que muestra la imagen.

ENSAMBLAJE DEL REGULADOR NO AJUSTABLE CON VÁLVULAS MANUALES

CONEXIÓN TIPO 1
REGULADOR DE ALTA PRESIÓN NO AJUSTABLE
CONEXIÓN T
MANGUERA LP
MANGUERA LP
VÁLVULAS MANUALES

QUEMADOR DE FUNDICIÓN

(El ensamblaje de la manguera al quemador de fundición se hará con una rosca de tubo hembra de 3/8 pulg. y una semiunión, o con una rosca de tubo macho de 1/8 pulg., según el modelo).

OBTURADOR DE AIRE
TUBO VENTURI
ORIFICIO
SEMIUNIÓN
ROSCA DE TUBO HEMBRA DE 3/8

OBTURADOR DE AIRE
TUBO VENTURI
ORIFICIO
ROSCA DE TUBO MACHO DE 1/8

TANQUE DE GAS LP

QUEMADOR A CHORRO

ROSCA DE TUBO HEMBRA DE 3/8
Tubo Inyector
ADAPTADOR DE BRONCE

TAPA DEL ORIFICIO
(NO QUITE ESTE CONECTOR)
El orificio es el hoyo perforado en la tapa de bronce, que debe apuntar hacia arriba, directamente al tubo inyector.

* Los modelos pueden ser distintos a los que muestra la imagen.

Su modelo puede variar del de la imagen. Los diagramas anteriores son ejemplos de hornillos con ensamblajes de reguladores ajustables y no ajustables.

SECCIÓN II
UTILIZACIÓN Y CUIDADO

En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.

ADVERTENCIA

¡LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO! NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES DEL TERMÓMETRO Y PRECAUCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA USAR HORNILLOS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE PARA FREÍR CON MUCHO ACEITE

1. Use siempre un termómetro al utilizar este artefacto como una freidora o hervidora.
   a. Cada vez que use el aparato, asegúrese antes de que el termómetro esté calibrado adecuadamente colocando la punta en una olla de agua hirviendo. El termómetro debe indicar 212 °F con un margen de +/-20°, o 100 °C con un margen de +/-10 °. Si el termómetro está mal calibrado, comuníquese con Metal Fusion, Inc. para obtener otro antes de usar el aparato.
   b. Cuelgue el termómetro dentro de la olla con el sensor dentro del líquido para cocinar. No coloque nunca la tapa sobre la olla cuando esté vigilando la temperatura del aceite.
   c. Una vez encendido el fuego, vigile todo el tiempo la temperatura que indica el termómetro. El agua hierve a 212 °F (100°C). No debe permitir que la temperatura del aceite supere los 350 °F (177°C).

IMPORTANTE: El aceite se puede encender a temperaturas elevadas. La mayoría de los termómetros King Kooker® tienen una Zona Roja más allá de los 350 °F (177°C) que indica Peligro. No permita nunca que la temperatura supere los 350 °F (177°C). Si sobrepasa los 350 °F (177°C), APAGUE inmediatamente el hornillo y CIERRE el suministro de gas y espere a que la temperatura descienda por debajo de los 350°F (177°) antes de encenderlo de nuevo según las instrucciones del manual. Si el aceite comienza a echar humo en cualquier momento al cocinar, APAGUE inmediatamente el hornillo y cierre el suministro de gas independientemente de lo que indique el termómetro. Deje que el aceite se enfríe, luego comuníquese con Metal Fusion, Inc. para más instrucciones.

   d. Una vez que haya terminado de cocinar y haya apagado el hornillo, deje que la temperatura del aceite se enfríe por debajo de los 100 °F (38°C) antes de mover la olla, el aceite, o el hornillo.
   e. Por favor llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 si tiene cualquier pregunta respecto al uso u operación del termómetro.
2. No cubra nunca la olla al cocinar en aceite.
3. Siempre deshiele y seque el alimento completamente antes de colocarlo en aceite caliente. Los alimentos congelados o mojados pueden hacer que el aceite se desborde.
4. No coloque nunca una olla vacía sobre una llama expuesta.
5. En caso de que llueva, nieve, granice o caiga cualquier otro tipo de precipitación mientras esté cocinando en aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente y apague el hornillo y el suministro de gas. No intente trasladar el aparato o el recipiente para cocinar.
6. Al cocinar en aceite o grasa, debe tener a mano materiales para extinguir incendios. En caso de incendio de aceite o grasa NO intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. En algunos casos, un extintor tipo BC o tipo ABC podría, bajo ciertas circunstancias, contener el fuego.
7. Este artefacto no debe utilizarse para freír pavos.

DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES DE LLENADO ADECUADO DE LOS RECIPIENTES PARA COCINAR

Nunca llene excesivamente el recipiente para cocinar con aceite, grasa o agua. No llene nunca la olla por encima de la línea máxima de llenado. Si la olla no tiene una línea que indique el nivel máximo permitido, siga las siguientes instrucciones para determinar cuánto líquido para cocinar usar:

a. Coloque el alimento sobre o dentro del soporte.
b. Coloque el alimento y el soporte dentro del recipiente vacío.
c. Llene el recipiente de agua justo hasta que el alimento quede completamente sumergido. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (7.5 cm) entre el nivel del agua y el borde del recipiente.
d. Saque el alimento del recipiente y marque el nivel de agua en el recipiente o mida la cantidad de agua en el recipiente.
e. Vacíe el agua y seque completamente el recipiente y el alimento.
f. Ésta es la cantidad de líquido para cocinar necesaria para cocinar el producto en el recipiente.

INFORMACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

Los hornillos para cocinar al aire libre de King Kooker® están fabricados para ser usados con tanques de gas LP de 20 lb (9 kg). Entre la información importante que debe recordar sobre los tanques de gas LP está:

1. Siempre lea y siga las instrucciones del fabricante del tanque.
2. Asegúrese de que el tanque de gas no esté demasiado lleno. El peso máximo de un tanque de gas de 20 lb. (9 kg) adecuadamente lleno es de aproximadamente 38 libras (17 kg). Nunca lo llene más del 80%.
3. Asegúrese de que la válvula tenga la conexión adecuada para conectores de aparatos de Tipo 1.
4. No guarde un tanque de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.
5. Desconecte el tanque del hornillo para guardarlo.
6. Guarde el tanque fuera del alcance de los niños.
7. No use el tanque en edificios, garajes ni espacios interiores.
8. Use siempre un tanque de 20 libras (9 kg) en posición vertical para que los vapores se eliminen adecuadamente. También se debe guardar y transportar en posición vertical.
9. El tanque debe tener un anillo de protección para la válvula del tanque.
10. Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en funcionamiento. Instale la tapa guardapolvo únicamente en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con ésta. Otros tipos de tapas o tapones pueden ocasionar una fuga de propano.
11. El cilindro debe APAGARSE cuando no se lo utiliza.



SIEMPRE LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES Y LAS DEL FABRICANTE DEL TANQUE.
NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

1. Compruebe que la válvula de ensamblaje de la manguera no deje pasar el gas. Si tiene un regulador ajustable, haga girar el control del regulador a la izquierda hasta que pare. Ésta es la posición de APAGADO. Si tiene un regulador no ajustable con válvula(s) manual(es), haga girar la(s) válvula(s) manual(es) a la derecha hasta que pare(n). Ésta es la posición de APAGADO.
2. Conecte el regulador a la válvula del tanque haciendo girar el conector de Tipo 1 a la derecha. Apriete manualmente con el regulador en posición vertical. Consulte el diagrama de ensamblaje correspondiente para el aparato, página 12.
3. Haga la prueba de fugas:

PRUEBA DE FUGAS

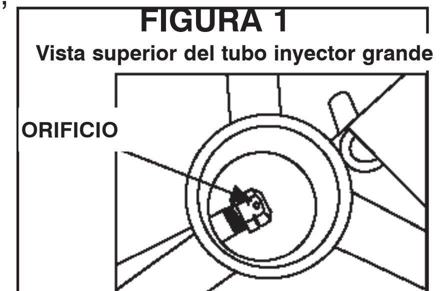
Antes de encender el aparato, debe realizar satisfactoriamente una minuciosa prueba de fugas usando una solución sin amoniaco de agua con jabón (50% jabón sin amoniaco y 50% agua). Esto se aplica con un pincel pequeño a todas las conexiones de gas una vez abierta la válvula del tanque (no más de 1/2 vuelta). Si ve burbujas que indican una fuga, cierre el tanque y apriete la conexión de la fuga hasta que la prueba muestre que ya no hay fuga.

Si la fuga no para después de ajustar la conexión, llame a Metal Fusion, Inc. (800) 783-3885, para recibir asistencia.

NUNCA UTILICE EL ENSAMBLE DE MANGUERA Y REGULADOR SI HAY UNA FUGA.

4. Antes de encender el hornillo, compruebe que los tubos inyectores, los orificios y el tubo Venturi de los quemadores de fundición estén libres de obstrucciones. El orificio debajo del tubo inyector debe apuntar hacia arriba directamente a través del tubo como se muestra en la Figura 1. El orificio en los quemadores de fundición debe estar correctamente roscado al tubo Venturi como se indica en las instrucciones de la página 12. Ambas situaciones deben corregirse si es necesario antes de encender el aparato para evitar el retroceso de la llama.

FIGURA 1
Vista superior del tubo inyector grande



INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN

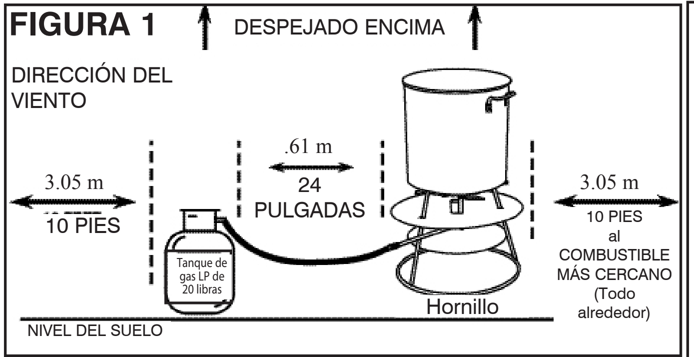
1. No opere este artefacto en un radio de 10 pies (3.05 m) de ninguna estructura, material combustible o cilindro de gas. No opere este artefacto en un radio de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido o vapor inflamable.

2. No debe haber encima nada combustible ni un techo.

3. Para los modelos con un aro para sujetar el tanque, coloque la base del tanque dentro del aro según la Figura 2. Las púas que salen del mango del carrito deben encuadrar el aro del tanque. Para todos los demás modelos deje 24 pulgadas (.61m) de espacio entre el tanque de gas LP y el aparato según la Figura 1.

4. El tanque de gas LP y el aparato deben colocarse de manera que el viento lleve el calor del aparato en dirección contraria al tanque de propano. Esto ayuda a evitar incendios al llevar las llamaradas de los fuegos de grasa lejos del tanque de propano.

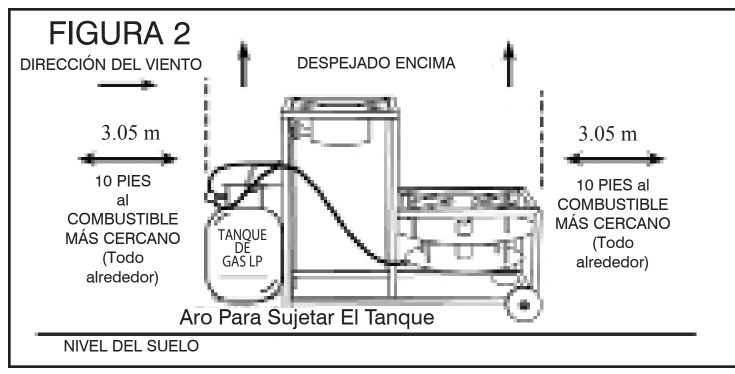
5. Centre las ollas sobre los quemadores del hornillo. NO use ollas cuya capacidad supere los 120 cuartos de galón (113,56 L) [19 ¾ pulg. (50 cm) de alto X 21 ¼ pulg. (54 cm) de diámetro] sobre un quemador a chorro, o 30 cuartos de galón (28,39 L) [15 pulg. (38,1 cm) de alto X 13 pulg. (31 cm) de diámetro] sobre un quemador de fundición, según corresponda.



ADVERTENCIA

Deje 24 pulgadas entre el tanque y el aparato. Colocar el tanque demasiado cerca del aparato puede ocasionar incendios o explosiones que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
La manguera que conecta el aparato al tanque presenta un peligro de tropiezo. No pase sobre la manguera ni camine entre el tanque y el aparato. Un tropiezo podría hacer que el aparato o el tanque se vuelque, lo cual puede crear un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

*Los modelos pueden ser distintos de los diagramas.



ADVERTENCIA

Consulte el diagrama para ver la colocación adecuada del tanque y la manguera. Opere este aparato sólo con el tanque de propano instalado en el aro y las mangueras conectadas al aparato según el diagrama. Colocar el tanque de propano en un lugar a parte del aro, o colocar la manguera inadecuadamente, puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

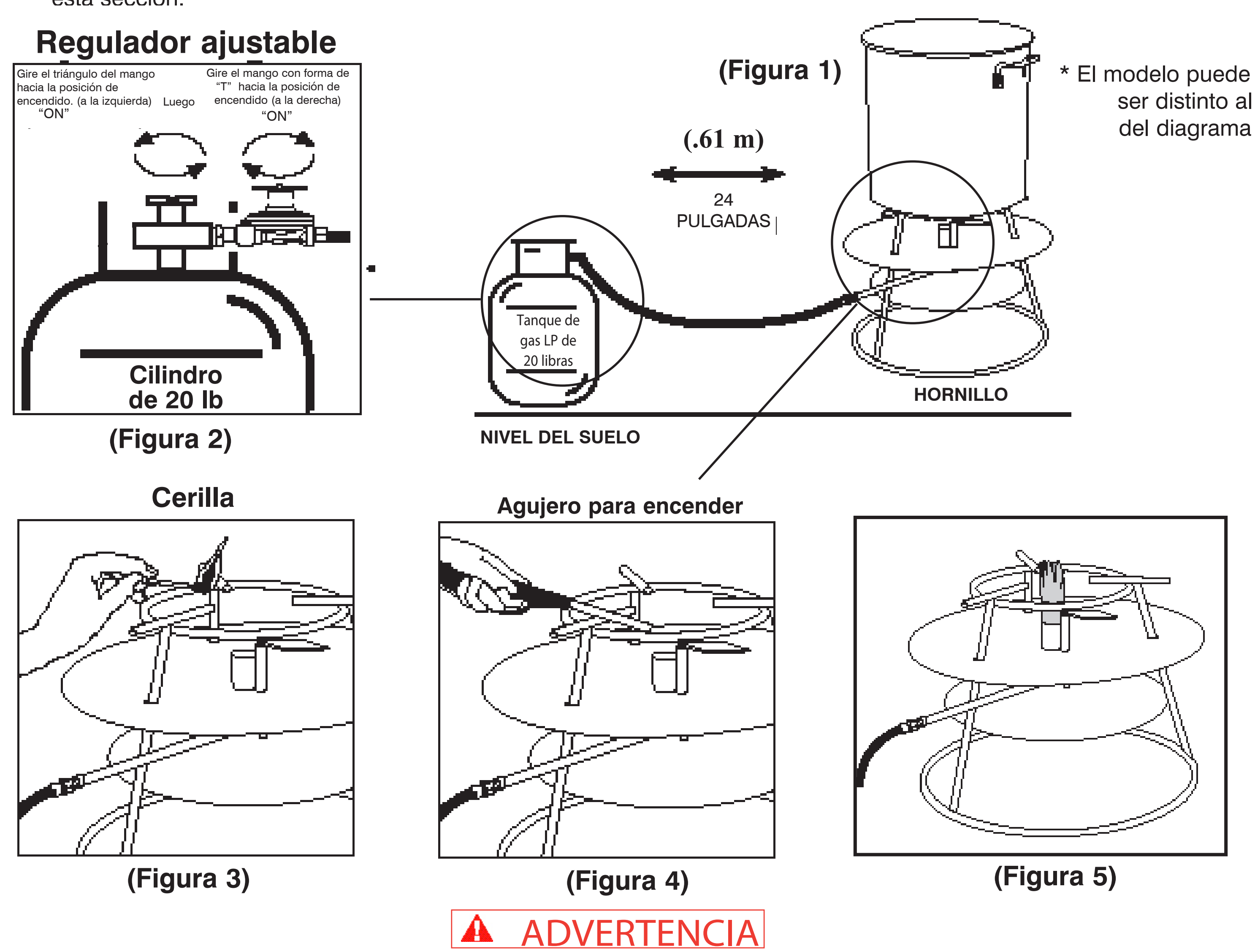
INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y OPERAR

⚠ ADVERTENCIA

NO SE DEBE ENCENDER EL HORNILLO SIN ANTES SEGUIR COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN ANTERIORES

PARA MODELOS CON REGULADORES AJUSTABLES

1. Si su quemador a chorro tiene un deflector sobre el tubo inyector, aléjelo del mismo.
2. Asegúrese de que el control del regulador esté APAGADO (“OFF”) haciéndolo girar a la izquierda hasta que pare.
3. Abra la válvula de control del tanque haciéndola girar a la izquierda según el diagrama **(Figura 2)**.
4. Sostenga un encendedor multiuso como se muestra en la **Figura 4** o una cerilla encendida como se muestra en la **Figura 3** encima del tubo inyector. Mueva el control del regulador hacia la posición de ENCENDIDO (“ON”) hasta que se encienda el hornillo. Al hacerlo girar a la derecha aumenta la presión de gas en el hornillo y por lo tanto, el tamaño de la llama **(Figura 2)**.
   Al encender la estufa, si la ignición no ocurre a los 3 o 5 segundos, apague el regulador y la válvula del tanque (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento. Consulte la **Figura 5** para obtener información sobre el tipo de llama adecuada.
5. Si su hornillo a chorro tiene un deflector, colóquelo en la posición deseada sobre la llama con un utensilio de cocina no combustible. El objetivo del deflector es extender las llamas a lo largo de la parte inferior de la olla. Si desea hervir el agua en una olla de gran capacidad, no use el deflector.
6. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, apague inmediatamente el regulador y CIERRE la válvula del tanque (“OFF”).Espere 5 minutos para que el gas se disperse y encienda de nuevo según las instrucciones para encender (n.º 1-n.º 5) en esta sección.



(Figura 1)

(Figura 2)

(Figura 3)

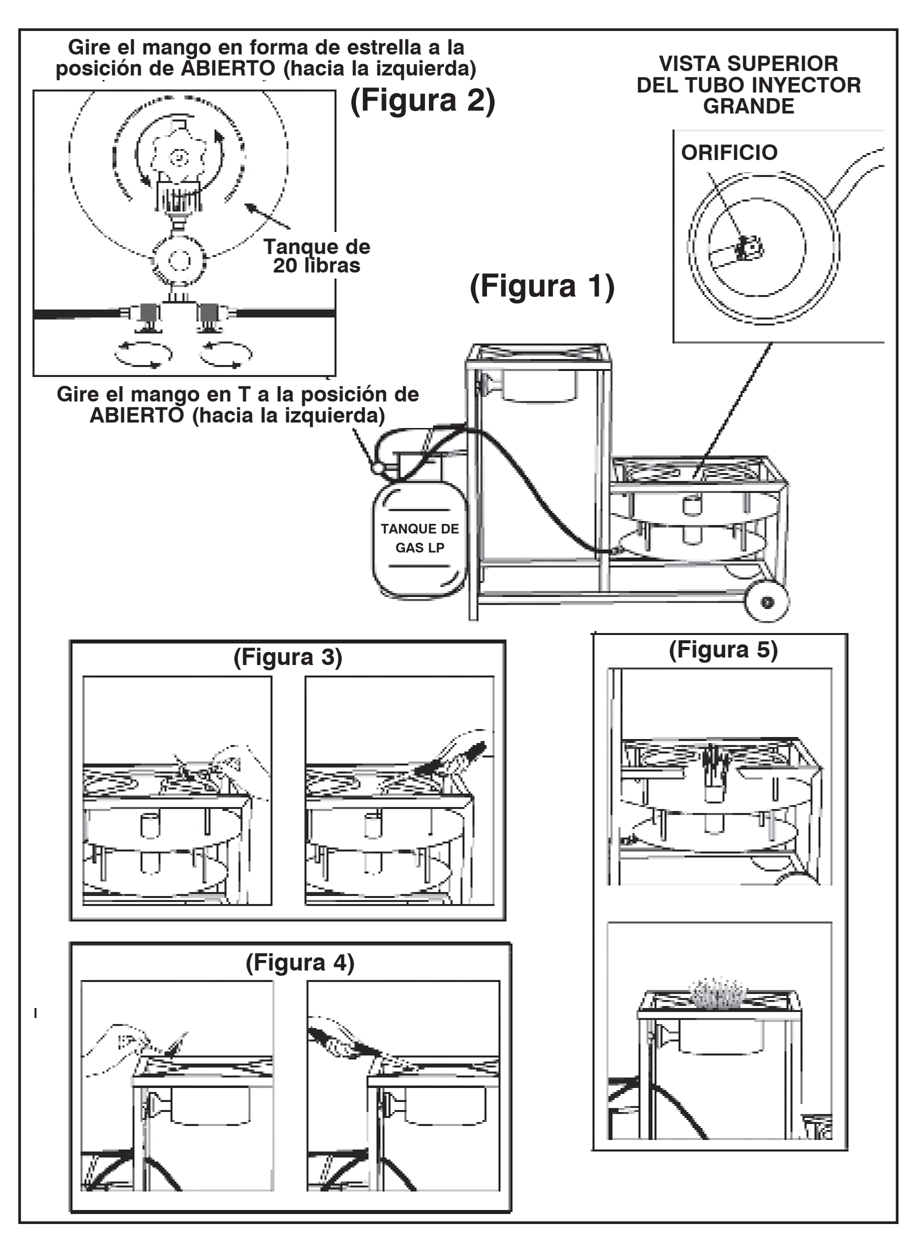
(Figura 4)

(Figura 5)

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA PONGA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE SOBRE EL HORNILLO AL ENCENDERLO O UNA VEZ ENCENDIDO.

PARA MODELOS CON REGULADORES NO AJUSTABLES CON VÁLVULAS MANUALES



1. Compruebe que la pieza fundida esté correctamente ubicada como se muestra en el diagrama y que el orificio esté correctamente ubicado con respecto al tubo inyector. **(Figura 1)**
2. Asegúrese de que las válvulas manuales estén CERRADAS. Para ello gírelas por completo hacia la derecha.
3. Abra la válvula de control del tanque haciéndola girar a la izquierda como lo indica el diagrama **(Figura 2)**.
4. Para encender el quemador a chorro, sostenga un encendedor multiuso o una cerilla encendida sobre el tubo inyector como se muestra en la **Figura 3**. Gire la válvula manual correspondiente hacia la posición de ABIERTO hasta que se encienda el hornillo. La acción de girar la válvula manual hacia la izquierda, aumenta el flujo de gas del quemador y, por lo tanto, el tamaño de la llama **(Figura 2)**. Para encender el quemador de fundición, sostenga un encendedor multiuso o una cerilla encendida sobre la pieza fundida como se muestra en la **Figura 4**. Gire el control de la válvula manual correspondiente hacia la posición de ABIERTO hasta que se encienda el hornillo. La acción de girar la válvula manual hacia la izquierda, aumenta el flujo de gas del quemador y, por lo tanto, el tamaño de la llama **(Figura 2)**. Al encender la estufa, si la llama no se produce en un período de 3 a 5 segundos, gire las válvulas manuales y la válvula de control del tanque hacia la posición de apagado. Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento.
5. Consulte la **Figura 5** para obtener información sobre el tipo adecuado de llama para los quemadores a chorro y de fundición. La llama de la pieza fundida debe ser azul y debe salir de cada ranura de la pieza fundida. En caso contrario, gire el obturador de aire hasta que la llama sea azul. Abrir demasiado el obturador de aire hará que la llama “se eleve” del quemador. Si la llama es amarilla o no sale de todas las ranuras, puede haber una obstrucción en el tubo Venturi o en las ranuras. Consulte las instrucciones de mantenimiento de la página 18 para obtener más información sobre llamas amarillas.
6. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, apague inmediatamente la(s) válvula(s) manual(es) y CIERRE la válvula del tanque (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y encienda de nuevo según las instrucciones para encender (n.º 1-n.º 5) en esta sección.



NUNCA PONGA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE SOBRE EL HORNILLO AL ENCENDERLO O UNA VEZ ENCENDIDO.

CÓMO APAGAR Y GUARDAR EL HORNILLO DESPUÉS DE USARLO



NO MUEVA NUNCA EL HORNILLO MIENTRAS LO ESTÉ USANDO O ESTÉ TODAVÍA CALIENTE [MÁS DE 100 °F (38 °C)].

1. APAGUE el hornillo King Kooker® después de cada uso primero en el regulador/válvula manual, y luego en la válvula del tanque de gas (“OFF”). **Compruebe que no haya llama y que todas las válvulas estén cerradas.** No se aleje del hornillo en tanto que no se haya enfriado completamente. Utilice manoplas protectoras para retirar los alimentos del hornillo.
2. Desconecte el regulador del tanque haciendo girar el conector de Tipo 1 a la izquierda hasta que el regulador se separe del tanque.
3. Este hornillo se puede guardar bajo techo sólo si el tanque está desconectado y fuera del hornillo. No use ni guarde el tanque dentro de edificios, garages o áreas interiores. Lea y siga todas las intrucciones del fabricante del tanque. El tanque debe guardarse siempre fuera del alcance de los niños. Mantenga toda la unidad entera en el área para evitar que insectos y contaminantes obstruyan el tubo Venturi.

⚠ ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

MANTENIMIENTO DEL HORNILLO Y LOS ACCESORIOS

1. El área donde se usará el hornillo debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada utilización del hornillo inspeccione el área y elimine los artículos combustibles.
2. El flujo de combustión y la ventilación del aire no deben estar obstruidos. El hornillo debe colocarse en un área despejada con diez pies (3.05 m) de espacio todo alrededor y sin ningún techo u otra cosa por encima. Compruebe la ubicación y colocación del hornillo antes de cada uso.
3. Antes de utilizar el artefacto, asegúrese de que no haya insectos, incluso sus nidos u otras obstrucciones en los tubos inyectores o en el tubo Venturi de los quemadores de fundición. Un tubo obstruido podría provocar un incendio debajo del artefacto.
4. Siga todas las instrucciones para encender del manual de utilización y cuidado cada vez que use el hornillo. Compruebe que la llama tenga el color y aspecto adecuados. La llama debe salir de un color azul primario.
   QUEMADOR A CHORRO: Si la llama del quemador a chorro no parece adecuada, puede haber una obstrucción en el orificio (página 12). Apague el hornillo y deje que se enfríe. Quite las obstrucciones del orificio con un alambre fino o una púa. Arme y encienda el hornillo nuevamente como lo indica el manual de instrucciones. Si el problema no se resuelve con esto, llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.
   QUEMADOR DE FUNDICIÓN: Si hubiera una obstrucción en el tubo Venturi o no se pudiera solucionar la aparición de la llama amarilla mediante el ajuste del obturador de aire, apague el hornillo y deje que se enfríe. Desconecte la manguera y el adaptador de bronce del hornillo. Quite la llave de aire con un destornillador Philips. Examine el tubo Venturi con una linterna para ver si está bloqueado. Si está bloqueado, use un alambre como el de una percha y métalo por el tubo Venturi para quitar el bloqueo. Conecte la llave de aire de nuevo al tubo Venturi con el destornillador. Arme y encienda el hornillo nuevamente como lo indica el manual de instrucciones. Si el problema no se resuelve con esto, llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.
5. Use siempre el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador que viene con el aparato. Antes de cada utilización del aparato, examine la manguera LP para ver si tiene raspaduras, desgaste, cortes o fugas. Si la manguera tiene cualquier tipo de daño, debe reemplazar el ensamblaje de la manguera y regulador antes de usar el aparato. Comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 para información respecto a cómo reemplazar el ensamblaje de la manguera LP y regulador. Sólo debe usarse el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador especificado por Metal Fusion, Inc. con el hornillo.
6. Para comprar cualquier parte de repuesto que pueda haberse dañado o perdido, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes.

7. Limpieza del aparato:
   Hornillo y Manguera LP y Regulador: Si es necesario, limpie cualquier aceite o líquido que haya caído sobre la unidad al cocinar con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No sumerja el quemador ni la manguera y regulador en el agua porque eso hará que se oxiden.
   Ollas de aluminio o acero inoxidable: Limpie después de cada uso según las instrucciones a continuación.
   Utensilios de cocina de hierro fundido: Limpie después de cada uso según las instrucciones a continuación.
   Termómetro: Limpie después de cada uso con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No lo sumerja en líquido ni lo coloque en el lavavajillas.

CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE SARTENES Y OLLAS DE ALUMINIO

<u>No</u> es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávelas con un detergente líquido para platos y séquelas con un trapo.

Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y espumoso. Si se ha pegado grasa u hollín negro al exterior de la olla al cocinar con el hornillo, friegue el exterior de la olla con un estropajo de metal.

<u>NO</u> ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE LAS OLLAS DE ALUMINIO PARA LIMPIAR HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS LES QUITA EL BRILLO.

Si se ha pegado comida a la olla, remójela en agua caliente. Luego friegue la olla con un estropajo de metal y jabón para quitar la comida.

Si el agua dura oscurece el interior de la olla, llénela hasta el nivel del área oscurecida con una solución de agua y crémor tártaro o vinagre (a razón de tres tazas de agua con una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hiérvala por cinco o diez minutos.

NO COLOQUE NUNCA UNA OLLA VACÍA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE SOBRE UN HORNILLO ENCENDIDO. Se quemará un agujero en el fondo de la olla. Puede ocurrir descoloración, rasguños y abolladuras al usar ollas en los hornillos para cocinar al aire libre. Esto no afecta la efectividad de la olla.

No guarde el aceite usado dentro de la olla. La sal usada al cocinar puede corroer la olla y crear fugas. Lave la olla después de cada utilización con agua y jabón y enjuáguela.

CURADO Y CUIDADO DE UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

Las ollas nuevas de hierro fundido están recubiertas de parafina para evitar que se oxiden. Antes de usarlas por primera vez, lávelas con agua y jabón suave, enjuáguelas, y séquelas completamente. No use nunca detergentes abrasivos. Cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal. No use grasa con sal (margarina o mantequilla). Caliéntelas por 30 a 60 minutos en el horno a 300-350 °F (149 - 177 °C). Sáquelas del horno, vacíe el exceso de grasa y pase una servilleta de papel. Esto completa el proceso de curación. Cada vez que use el utensilio de hierro fundido, cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal, límpiela con una servilleta de papel y guárdela.

INFORMACIÓN RESPECTO AL ACEITE PARA COCINAR

En nuestras instrucciones sugerimos el aceite de cacahuete para freír con mucho aceite. Aunque ésta es una opción excelente, cualquier buen aceite vegetal líquido puede sustituirlo.

SUGERENCIAS PARA GUARDAR EL ACEITE PARA COCINAR:

Después de usar el aceite por primera vez, deje que se enfríe. Mientras esté todavía un poco caliente, filtre las partículas antes de guardarlo en su envase original o en un recipiente robusto similar de plástico o vidrio. Esto se puede realizar usando papel para filtrar (filtro de café) o un paño limpio (trapo para secar los platos). No vierta nunca aceite caliente en un recipiente. Para obtener mejores resultados, guarde el aceite en un lugar fresco. Se puede volver a usar por un plazo de 30 días. Deséchelo después de usarlo por segunda vez o cuando el sabor del aceite recalentado se vuelva demasiado fuerte.
Sugerencia útil: Pruebe cocinar unas patatas fritas después de cocinar. Esto ayuda a mejorar el sabor del aceite para cuando lo vuelva a usar.



SECCIÓN III RECETAS

de
The King of Outdoor Cooking®



Marisco hervido - ¡Al estilo de King Kooker®!

Para una olla de 60 a 100 cuartos de galón, llénela de agua hasta la mitad. Eche de 4 a 6, King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil de 16 onzas (completo, no hay que añadir nada). Haga hervir el agua. Eche el marisco. Remueva un poco. Cubra la olla y haga que hierva de nuevo. Tiempo de cocción: Camarones - 2 minutos; Cangrejos de río - 5 minutos; Cangrejos de mar- 5 minutos. Apague la llama. Remueva nuevamente el marisco con cuidado y déjelo remojar. Eche la mitad del contenido de una botella de King Kooker® Liquid Crab Boil de 8 onzas. Tiempo de remojo: Camarones - de 15 a 20 minutos; Cangrejos de río y de mar - de 15 a 20 minutos.

El marisco tiene una tendencia a subir a la superficie durante el remojo. En la superficie no absorbe completamente la sazón. Eche un bandeja de hielo a la olla y deje que flote en la superficie. Este cambio repentino de temperatura hace que el marisco se hunda y absorba el gran sabor de la sazón “King Kooker® Seasoning,” (la sazón King Kooker®).

Un poco más

Para complementar el marisco, pruebe echar unas pocas libras de patatillas tempranas, una docena de mazorcas, una libra de setas frescas, cinco o seis dientes de ajo, cebollas frescas peladas, perros calientes, salchicha ahumada o salchicha andouille.

Sugerencia: Deje que las patatas se cocinen por más tiempo echándolas al agua sazonada hirviendo de 5 a 10 minutos antes de echar el marisco.

Pescado a la plancha



Caliente una sartén de hierro fundido por un mínimo de diez minutos en su King Kooker®. Permita que la sartén se vuelva casi blanca por el calor — lo suficientemente caliente como para ver el “círculo de llamas” en el centro. Esta receta produce mucho humo.

Los filetes de pescado deben tener 1/2” (1.25 cm) de grosor para mejores resultados. Empape los filetes en margarina o mantequilla derretida y écheles la sazón “King Kooker® Blackened Redfish Seasoning” en ambas caras. Échelos a la sartén y cocínelos por 45 segundos por cada cara. Sírvalos muy calientes.

Camarones a la barbacoa

Ingredientes: 2 libras de camarones grandes, 1 barra de mantequilla o margarina, 4 cucharadas de sazón “King Kooker® Blackened Redfish Seasoning.”

Derrita la mantequilla sobre un fuego medio en una olla en la que quepan todos los ingredientes. Eche la sazón y los camarones. Cubra la olla y cocine por 10 minutos. Remueva de vez en cuando. Los camarones están listos cuando adquieren un color rosado.

Marisco frito

Lavar y escurrir el marisco. Eliminar el exceso de humedad para evitar que salte el aceite. Cubrir el marisco completamente con la sazón para pescado frito King Kooker® Seasoned Fish Fry. Freir en aceite o manteca a 325-350 °F (163-177 °C) hasta que esté dorado por todas partes. Se puede empanizar mejor mojando el marisco en una mezcla de huevo y leche antes de cubrirlo con la sazón.

Almejas o mejillones al vapor

Limpie las almejas a fondo en agua fría, frotando con un cepillo. Elimine las que floten. Colóquelas en la bandeja de vaporización en la cesta. Eche agua en la olla hasta que está justo debajo de la bandeja para vaporizar. Haga hervir el agua y ponga la tapa. Las almejas están listas cuando se abren. Cualquier almeja que no se abra se debe eliminar. Sáquelas de la llama. Si las cocina demasiado se pondrán duras. Sirva con mantequilla clarificada o derretida.

Cangrejos azules, Camarones o langostas al vapor

Coloque agua en la olla hasta el fondo de la bandeja para vaporizar. Puede reemplazar medio galón de agua con 1/2 galón de vinagre si así lo desea.

Eche 2 1/2 cucharadas de sazón para cocinar al vapor y 3 cucharadas de sal a la mezcla de agua y vinagre. Coloque la rejilla para vaporizar en la olla y ponga el marisco en la rejilla en capas, echando sazón a cada capa. Eche sal a su gusto. Cubra y vaporice hasta que los cangrejos o las langostas se vuelvan rojos (aproximadamente de 20 a 25 minutos). Vaporice los camarones (aproximadamente de 10 a 15 minutos), la carne se separa de la cáscara cuando está lista. Para más sabor eche dos onzas de King Kooker® Liquid Crab Boil a la mezcla de agua y vinagre.(Asegúrese de evitar que se evapore todo el líquido. Podría quemarse y agujerearse la parte inferior de una olla vacía en un hornillo encendido.)

Recomendamos King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil para añadir sabor a todos sus vegetales y mariscos vaporizados.

SECCIÓN IV

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES

1. **¿Qué problema hay si el hornillo tarda mucho o si no calienta el aceite, o no cocina los ingredientes, a la temperatura deseada? La llama de mi hornillo parece muy débil.**

   Respuesta: Si el ensamblaje de la manguera tiene una conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), está equipada con un dispositivo para limitar el flujo. Este dispositivo está diseñado para limitar el flujo de gas si ocurre una fuga entre el regulador y el aparato. Para sellar bien el gas, y permitir así que fluya al máximo, el control del regulador debe estar en la posición completamente APAGADA (“OFF”) antes de abrir la válvula del tanque. Es bueno recordar que “EL TANQUE SE ENCIENDE PRIMERO Y SE APAGA ÚLTIMO.”

   El problema se puede solucionar de dos maneras:

   A.
   1. Ponga el control del regulador en la posición de APAGADO (“OFF”). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
   2. Verifique que la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), esté completamente apretada a la válvula del tanque.
   3. Espere 5 segundos para que se iguale la presión y se reajuste el dispositivo.
   4. ENCIENDA la válvula del tanque (“ON” - a la izquierda).
   5. Ponga el control del regulador en la posición de ENCENDIDO (“ON”).
   6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

   O

   B.
   1. Ponga el control del regulador en la posición de APAGADO (“OFF”). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
   2. Separe la conexión de la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), de la válvula del tanque. El dispositivo para limitar el flujo se reajustará ahora.
   3. Conecte nuevamente la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), a la válvula del tanque. Apriete completamente.
   4. ENCIENDA la válvula del tanque (“ON” - a la izquierda).
   5. Ponga el control del regulador en la posición de ENCENDIDO (“ON”).
   6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

2. **¿Cuánto dura el propano del tanque?**

   Respuesta: En promedio, un tanque lleno durará por 4 o 5 horas de cocina normal.

3. **Tengo un tanque de estilo nuevo y no se conecta a mi regulador. ¿Qué puedo hacer?**

   Respuesta: El regulador provisto con el artefacto tiene una conexión tipo 1, la cual se coloca en la válvula del tanque que tiene rosca grande en la salida de la válvula. Éstas se conectan en la tuerca mariposa grande de plástico (negra o verde). Este tanque también se conecta con modelos anteriores de reguladores de hornillos Metal Fusion que tenían un conector con boca de bronce con rosca a la izquierda. Estos modelos se conectan con las roscas internas de la válvula del tanque tipo 1 (con una llave). Nuestros reguladores no podrán conectarse si su tanque tiene una válvula de desconexión rápida (del tipo conector).

4. **Tengo un hornillo nuevo y no consigo encenderlo. ¿Qué pasa?**

   Respuesta: Asegúrese de que el tanque tenga propano. Los tanques que venden en las tiendas con frecuencia están vacíos. Si esto no resuelve su problema, consulte los artículos #3 y #4 de la página 18 del manual de instrucciones. Si tiene cualquier pregunta llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

SI TIENE CUALQUIER PREGUNTA QUE NO HAYAMOS TRATADO EN ESTE MANUAL ENVÍENOS UN MENSAJE DE CORREO ELECTRÓNICO A info@kingkooker.com O LLAME AL 1-800-783-3885 ENTRE LAS 7:30 A.M. Y LAS 3:30 P.M. HORA CENTRAL DE LUNES A VIERNES.

NOTAS

NOTAS

Precauciones de seguridad del hornillo para cocinar al aire libre

¡ADVERTENCIA!

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

Lea y comprenda todas las instrucciones de ensamblaje y el manual de utilización y cuidado antes de usar este producto. Si pierde su manual y necesita uno nuevo, o si tiene cualquier pregunta, comuníquese con nosotros al 1-800-783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes, o a www.kingkooker.com

ADVERTENCIA: Este producto contiene sustancias químicas y su uso producirá sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer y defectos congénitos (u otros daños a la salud reproductora).



¡USE SÓLO AL AIRE LIBRE!



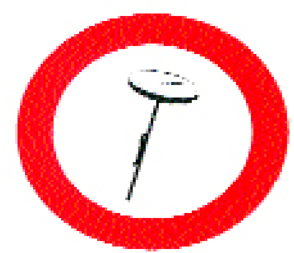
NO use bajo ningún tipo de techo. Mantenga un área despejada mínima de 10 pies alrededor del hornillo.



NO use sobre superficies combustibles.



Mantenga SIEMPRE a los niños, a las mascotas y a cualquier persona no autorizada lejos del hornillo.



Use SIEMPRE un termómetro para freír para vigilar la temperatura de la grasa al freír y precalentar.



NO DEJE NUNCA EL HORNILLO DESATENDIDO mientras lo esté usando o esté todavía caliente.



Use SIEMPRE zapatos al cocinar. Evite que el cabello y la ropa entren en contacto con el hornillo mientras lo esté usando o esté todavía caliente.



Use SIEMPRE guantes de protección y tenga mucho cuidado de no salpicar el aceite.



No cubra NUNCA la olla al freír o precalentar.



APAGUE SIEMPRE el quemador cuando haya terminado de cocinar.



Descongele y seque SIEMPRE los alimentos completamente antes de cocinar con aceite o grasa.

Rev. 06/2010-S